

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

ASIGNATURA	CURSO	ECTS Prácticas
GRASAS Y ACEITES (58329)	4	1,5

COMPETENCIAS QUE DEBEN ADQUIRIRSE

Se pretende desarrollar las siguientes competencias generales de la titulación:

- Conocer la composición, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales y sensoriales de los alimentos (E05).
- Aplicar los avances tecnológicos a la innovación en alimentos y procesos de fabricación en la industria alimentaria y evaluar su aceptación por el consumidor (E08).
- Capacitar al alumno para que pueda evaluar los efectos del procesado sobre los componentes y propiedades de los alimentos (E11)
- Conocer las propiedades organolépticas de los alimentos y saber aplicar las metodologías y técnicas de análisis sensorial (E13)
- Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales, Internet, bases de datos electrónicas, así como con paquetes informáticos habituales (G.06).
- Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones (G.07).
- Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad (G.09)

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Se pretende que el estudiante adquiera los conocimientos básicos y competencias aplicadas a la composición química, características y elaboración de los principales aceites comestibles de origen vegetal y grasas de origen animal. Debido a su gran importancia e interés en nuestra alimentación, se profundiza en el aceite de oliva virgen.

Conseguir que el estudiante sea capaz de buscar y seleccionar la información en el ámbito de esta disciplina y que sea capaz de procesarla y presentarla adecuadamente tanto de forma oral como escrita..

ACTIVIDADES PRÁCTICAS

- Realización de prácticas de laboratorio
- Resolución de problemas y casos prácticos (sin ordenador)
- Seminarios de resultados

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PRESENCIALES	TIPO	DURACIÓN
1. RENDIMIENTO GRASO ACEITUNA (ABENCOR)	Practica en Planta Piloto	2
2. INDICE MADUREZ ACEITUNA	Practica en Planta Piloto	1
3. RIQUEZA GRASA (metodo SOXHLET)	Practica en laboratorio analítico	1
4. CLASIFICACION COMERCIAL ACEITES DE OLIVA	Practica en laboratorio analítico	2
5. ESTABILIDAD OXIDATIVA (Metodo RANCIMAT)	Practica en laboratorio analítico	2
6. ESTERES METILICOS DE ACIDOS GRASOS	Practica en laboratorio instrumental	1
7. TOCOFEROLES EN ACEITES COMESTIBLES	practica en laboratorio instrumental	1
8. SEMINARIO DE PROBLEMAS Y RESULTADOS	Problemas y calculos con/sin ordenadores	5
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES		DURACIÓN
Resolución de problemas y casos prácticos, elaboración de informes y preparación de seminarios de resultados.		25
		Total: 40

DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Se recomienda al alumno estudiar el fundamento de cada práctica a realizar en las actividades propuestas, aunque se dará una explicación previa antes de cada sesión práctica. El estudiante debe elaborar un informe de cada actividad práctica realizada, indicando los datos obtenidos experimentalmente o por medio de procedimientos de cálculo, presentando y comentando adecuadamente los resultados y las conclusiones finales.

EVALUACIÓN

Se basa en el portafolio individual del estudiante, formado por las distintas actividades realizadas (casos y actividades prácticas, trabajos individuales o en grupo, etc.). Es necesario aprobar de forma individual cada una de las actividades prácticas realizadas.

La adquisición de los conocimientos/competencias y el trabajo realizado en las prácticas se valora por medio de la actitud y aptitud demostradas durante la realización de las actividades, los seminarios de resultados y por la calidad de los informes presentados. También pueden presentarse cuestiones específicas, vinculadas con las actividades prácticas realizadas en el examen final.

OBSERVACIONES

MATERIALES/BIBLIOGRAFÍA

La documentación necesaria para realizar las prácticas consiste en el Guion de Prácticas o norma UNE correspondiente al ensayo sensorial así como en otros recursos complementarios disponibles en el Aula Virtual de la asignatura.

MECANISMOS DE AUTOEVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS:

ESTUDIANTES

Se evaluará el desarrollo de las actividades prácticas mediante el análisis crítico de las respuestas a un breve cuestionario por parte de estudiantes y profesores.

PROFESORES

Similar al punto anterior